CTI613G-serien

Induktionskomfur

brugervejledning

forestil dig mulighederne

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.
For at få mere komplet service bedes du registrere dit produkt på

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

brug af denne vejledning

Inden du bruger dette apparat, bør du bruge lidt tid på at læse denne brugervejledning og specielt være opmærksom på de sikkerhedsforan staltninger, der findes i følgende sektion. Gem denne brugervejledning til fremtidigt brug. Hvis du sælger apparatet, bedes du give brugervejledningen til den nye ejer.

FØLGENDE SYMBOLER ANVENDES I TEKSTEN

	Dette symbol advarer om sikkerhed. **Advarsel** indikerer informationer om din personlige sikkerhed. **Vigtigt** indikerer informationer for at undgå beskadigelse af apparatet.
	Dette symbol henviser til foranstaltninger, der kan tages for at hjælpe med at beskytte miljøet.
	Dette symbol indikerer gode informationer og praktiske tips.

1. Tal som disse indikerer trinvise instruktioner for brug af apparatet.
2. ...
3. ...
Denne brugervejledning indeholder informationer om trin, du kan selv udføre til diagnosticering og løsning af problemer, der kan opstå. Se afsnittet “Fejlfinding”.

sikkerhedsinstruktioner

⚠ Dette apparats sikkerhedsforhold overholder accepterede tekniske standarder. Men som producent mener vi også, at det er vores ansvar at gøre dig fortrolig med følgende sikkerhedsinstruktioner.

ELEKTRISK SIKKERHED

- Sørg for, at apparatet installeres korrekt og jordforbindes af en kvalificeret tekniker.
- Apparatet må kun serviceres af kvalificeret servicepersonale. Reparationer, der udføres af ikke-kvalificerede personer, kan medføre personskade eller alvorlig fejlfunktion. Hvis dit apparat skal repareres, skal du kontakte dit lokale servicecenter. Hvis disse instruktioner ikke efterleves, kan dette medføre skade og ugyldiggøre garantien.
- Indbyggede apparater må kun anvendes, når de er installeret i rum og arbejdssteder, der overholder de relevante standarder. Dette sikrer tilstrækkelig beskyttelse mod kontakt med elektriske enheder som krævet af vigtige sikkerhedsstandarder.
- Hvis dit apparat fungerer forkert, går i stykker, knækker eller der opstår revner:
  - afbryd for alle kogezoner,
  - afbryd komfuret fra strømforsyningen, og
  - kontakt dit lokale servicecenter.

⚠ Hvis overfladen knækker, skal du slukke for apparatet for at undgå muligheden for elektrisk stød. Brug ikke dit komfur, før glasoverfladen er udskiftet.

SIKKERHED FOR BØRN

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til at bruges af børn eller svage personer uden tilstrækkeligt opsyn af en ansvarlig voksen.

Mindre børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Kogezonerne bliver meget varme, når du laver mad. Hold altid små børn borte fra apparatet.

SIKKERHED UNDER BRUG

- Metalgenstande, som f.eks. knive, gafler, skeer og gryder, bør ikke anbringes på komfurets overflade, da den kan blive varm.
- Efter brug skal du slukke for komfurelementet med dets kontrol og ikke stole på pandedetektoren.
- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig madlavning og stegning i hjemmet. Det er ikke designet til kommercielt eller industrielt brug.
- Brug aldrig komfuret til opvarmning af rummet.
- Pas på, når du tilslutter elektriske apparater til stikkontakter tæt på komfuret. Netledninger må ikke komme i kontakt med komfurets overflade.
- Overophedet fedt og olie kan let bryde i brand. Efterlad aldrig enheder på overfladen uden opsyn, når du tilbereder mad i fedt eller olie, f.eks. når du laver chips.
- Afbryd kogezonerne efter brug.
- Hold altid kontrolpanelerne rene og tørre.
- Anbring aldrig letantændelige elementer på komfuret. Det kan medføre brand.
- Brug ikke komfuret til at opvarme aluminiumsfolie, produkter indpakket i aluminiumsfolie eller dybfrost, der er emballeret i kogekar af aluminium.
- Der er risiko for forbrændinger fra apparatet, hvis det anvendes skødesløst.
- Kabler fra elektriske apparater må ikke røre ved komfurets varme overflade eller varmt køkkentøj.
- Brug ikke komfuret til at tørre tøj.
- Opbevar aldrig brændbare materialer, som f.eks. aerosoler og rengøringsmidler, i skuffer eller skabe under komfuret.

⚠ **Advarsel**: Brugere med pacemakere og aktive hjerteimplantater skal holde deres overkrop mindst 30 cm fra induktionskogezonerne, når de er tændt. Hvis du er i tvivl, bør du konsultere din enheds producent eller din læge.

SIKKERHED VED RENGØRING.

- Afbryd altid apparatet inden rengøring.
- Af hensyn til sikkerheden må du ikke rengøre apparatet med damp- eller højtryksrenser.
- Rengør komfuret i overensstemmelse med de rengørings- og vedligeholdelsesinstruk tioner, der findes i denne brugervejledning.

affaldsinstruktioner

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

Alle materialer, der er anvendt til emballering, er helt genbrugelige. Plader og dele af hårdt skum er forsynet med relevant mærkning. Bortskaf emballagemateriale og gamle apparater med hensyntagen til sikkerheden og miljøet.

KORREKT BORTSKAFFELSE AF DIT GAMLE APPARAT

⚠ **Advarsel**: Inden dit gamle apparat bortskaffes, skal du sørge for, at det ikke længere kan bruges og ikke udgøre nogen fare.
For at gøre dette skal du lade en kvalificeret tekniker koble apparatet fra strømforsyningen og fjerne netledningen.

- Apparatet må ikke bortskaffes med husholdningsaffald.
- Du kan få informationer om indsamlingsdage og offentlige genbrugspladser hos kommunen.

indhold

INSTALLATION AF KOMFURET 7

7 Reguleringer og overensstemmelse
7 Sikkerhedsinstruktioner for installatøren
8 Tilslutning til strømforsyningen
9 Indbygget installation

DELE OG FUNKTIONER 11

11 Kogezoner
11 kontrolpanel
12 Komponenter
12 Induktionsopvarmning
13 De vigtigste funktioner ved dit apparat
14 Sikkerhedsafbryder
14 Indikator for resterende varme
15 Temperaturdetektering

INDEN DU STARTER 15

15 Første rengøring

BRUG AF KOMFURET 16

16 Køkkentøj til induktionskogezoner
16 Egnethedstest
16 Størrelse på køkkentøj
17 Brug af passende køkkengrej
17 Brug af berøringssensorerne.
18 Tænd for apparatet
18 Vælg kogezone og varmeindstilling
18 Sluk for apparatet
19 Afbrydelse af et kogezone
19 Brug af børnesikringen
20 Timer
21 Timer til nedtælling
21 Power Boost-kontrol
21 Brokontrol
22 Effektstyring
22 Foreslåede indstillinger ved tilberedning af visse madvarer

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 23

23 Komfur
24 Komfurramme (VALGMULIGHED)
24 Sådan undgår du at beskadige dit apparat

GARANTI OG SERVICE 25

25 Spørgsmål, svar og fejlfinding
26 Service

TEKNISKE DATA 27

27 Tekniske data
27 Kogeringe

installation af komfuret

⚠ **Vigtigt**:
Sørg for, at det nye apparat installeres korrekt og jordforbindes af en kvalificeret person.
Vær opmærksom på denne instruktion. Garantien dækker ingen skade, der opstår som følge af forkert installation.
De tekniske data findes i slutningen af denne brugervejledning.

REGULERINGER OG OVERENSSTEMMELSE

Apparatet overholder følgende standarder:

- EN 60335 - 1 og EN 60335 - 2 - 6, med hensyn til sikkerhed ved elektriske apparater til husholdninger og lignende formål,
- EN 60350 eller DIN 44546 / 44547 / 44548 med hensyn til driftsfunktioner ved elektriske kogeapparater, komfurer, ovne og griller til husholdningsbrug,
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 61000 - 3 - 2, og
- EN 61000 - 3 - 3 med hensyn til grundlæggende krav om elektromagtetisk kompatibilitet (EMC).

CE Apparatet er i overensstemmelse med følgende EØF-direktiver:

- 2006/95/EØF, svagstrømsdirektivet
- 2004/108/EEC, direktiv om elektromagtetisk kompatibilitet

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER FOR INSTALLATØREN

- Der skal findes en enhed i den elektriske installation, hvormed apparatet kan frakobles strømforsyningen ved alle poler med en kontaktåbning på mindst 3 mm. Velegnede isoleringsenheder omfatter afbrydere, sikringer (sikringer af skruetypen skal fjernes fra holderen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Med hensyn til brandbeskyttelse er dette apparat i overensstemmelse med EN 60335 - 2 - 6. Denne type apparat må installeres i et højt skab eller med en væg på den ene side.
- Der må ikke installeres skuffer under komfuret.
- Installationen skal sikre beskyttelse mod stød.
- Den køkkenenhed, hvori apparatet monteres, skal overholde stabilitetskravene i DIN 68930.
- For beskyttelse mod fugt skal alle overflader forsegles med en passende forsegler.
- Ved flisevægge skal sammenføjningerne i området, hvor komfuret er placeret, udfyldes helt med mørtel.
- Ved naturlige kunststen eller keramiske overflader skal momentringene lukkes på stedet med en passende kunstig klæber eller blandet klæbestof.
- Kontrollér, at forseglingen er korrekt placeret mod arbejdsoverfladen uden huller. Der må ikke anvendes yderligere silikoneforsegling. Dette gør fjernelse i forbindelse med service mere vanskelig.
- Komfuret skal trykkes ud nedefra, når det fjernes.
- Et bord skal installeres under komfuret.
- Ventilationsåbningen mellem toppladen og frontenhedens underdel må ikke tildækkes.

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Kontrollér inden tilslutningen apparatets nominelle spænding. Med andre ord: den spænding, der står på ydelsesskiltet, skal svare til det tilgængelige spænding. Ydelsesskiltet findes i komfurets nedre ovnrum.

⚠ **Afbryd strømmen til kredsløbet, inden tilslutning af ledninger.**

Varmeelementets spænding er 230 V AC~. Apparatet funger også perfekt på elnet med 220 V AC~ eller 240 V AC~.
Komfuret skal tilsluttes til strømforsyningen med en enhed, der muliggør, at enheden kan afbrydes fra strømforsyningen ved alle poler med en kontaktåbning på mindst 3 mm, f.eks. automatisk beskyttelseskredsløb, fejlstrømsrelæ eller sikring.
Et kabel af typen H05RN - F eller højere klassificering skal anvendes ved tilslutning til strømmen.

	Apparatets mærkestrøm (A)	Nominelt tværsnitsareal (mm^2)
1N~	> 25 og ≤ 32	≥ 2,5
2N~	> 10 og ≤ 16	≥ 1,5

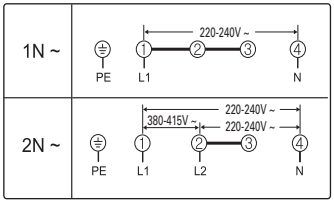
Tilslutningen skal udføres som vist i følgende diagram. Tilslutningerne skal installeres i overensstemmelse med det relevante tilslutningsdiagram.
Jordlederen forbindes til terminal. Jordlederen skal være længere end de ledere, der indeholder den elektriske strøm.

⚠ **Kabelforbindelserne skal udføres i overensstemmelse med reguleringer, og terminalskruerne skal strammes sikkert.**

Tilslutningskablet skal fastgøres til strømkablet med en klamme, og dækslet skal lukkes ved at trykke det godt fast (så det sidder på plads). Inden der tændes første gang, skal alle beskyttende folier eller etiketter fjernes fra den glaskeramiske overflade.

⚠ Når komfuret er tilsluttet til strømforsyningen, skal du kontrollere, at alle kogezoner er klar til brug ved i kort tid at tænde hver enkelt og dreje til den højeste indstilling med velegnet køkkentøj.

Når komfuret tændes første gang, lyser alle displays, og børnesikringen er aktiveret.



< IN ~ >
L: Brun
N: Blå
PE: Grøn

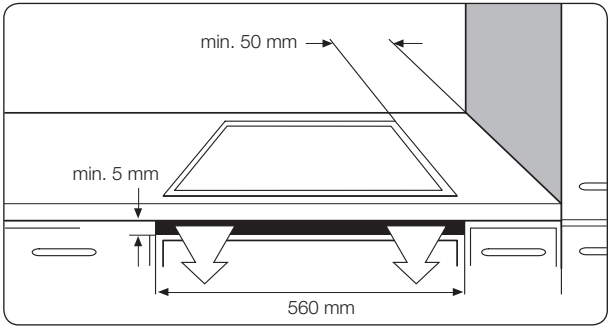
⚠ **Advarsel**: Vær opmærksom på (overensstemmelse) allokering af fase og neutral i husholdningstilslutningen og apparatet (tilslutningsskemaer). Ellers kan komponenter blive beskadiget.
Garantien dækker ikke skader, der skyldes forkert installation

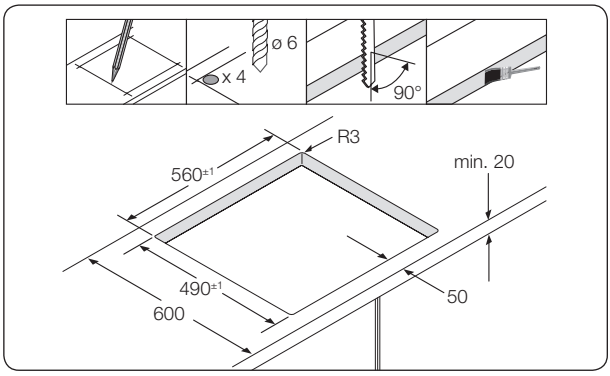
INDBYGGET INSTALLATION

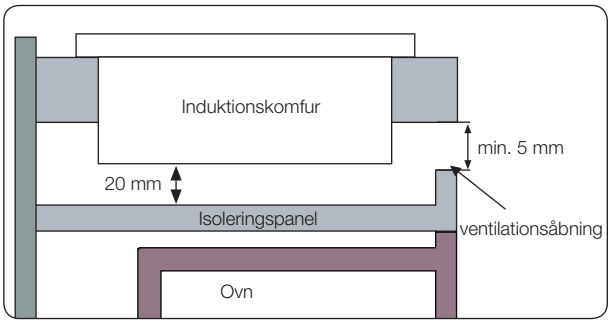
Notér serienummeret på apparatets ydelsesskilt inden installationen. Nummeret er nødvendigt, hvis der bliver brug for service. Nummeret er ikke tilgængeligt efter installationen, da det originale ydelsesskilt er på apparatets underside.

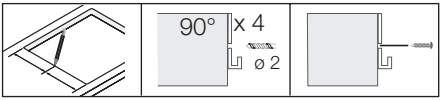
Vær særlig opmærksom på minimumsarealer og pladskrav.

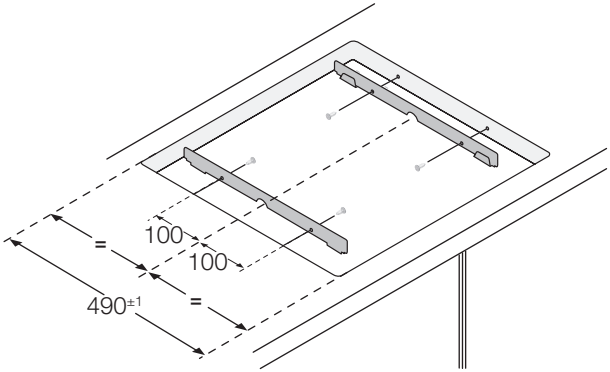
Fastgør beslagene på begge sider med de medfølgende skruer, inden komfuret monteres på beslagene

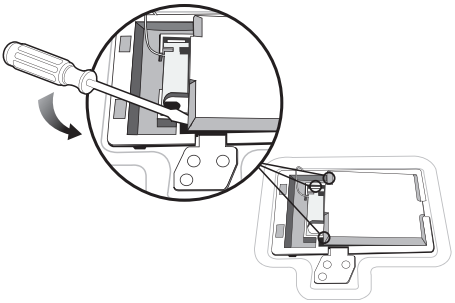


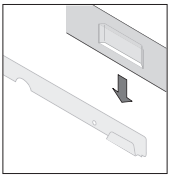


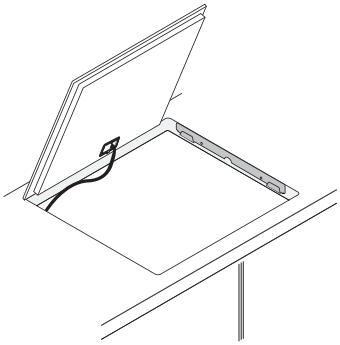


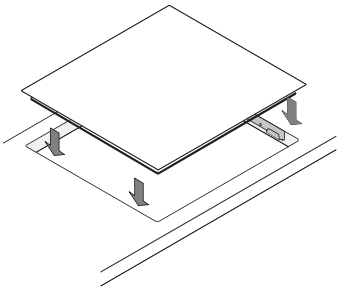

90°
x 4
ø 2


100
100
=
=
490±1

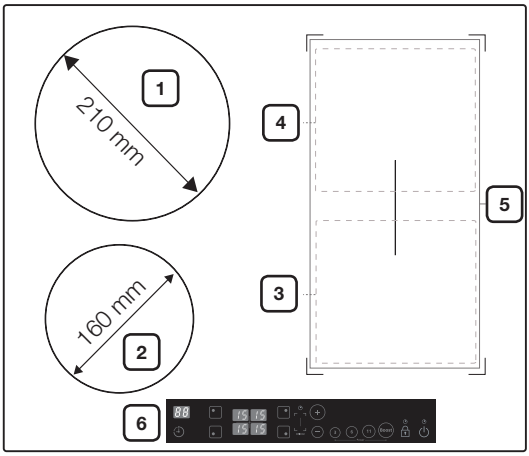






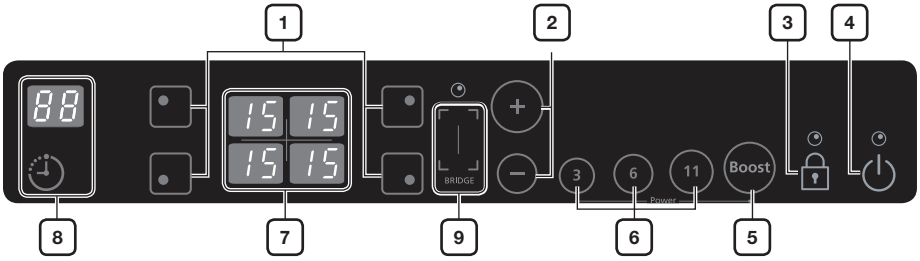


dele og funktioner



KOGEZONER

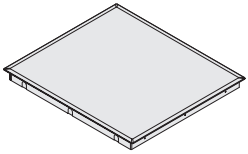
1. Induktionskogezone 2200 W med Power Boost 3200 W
2. Induktionskogezone 1400 W med Power Boost 2000 W
3. Induktionsbrozone (forreste) 1800 W med Power Boost 2600 W
4. Induktionsbrozone (bageste) 1800 W med Power Boost 2600 W
5. Induktionsbrozone (samlet) 3600 W med Power Boost 5200 W
6. Kontrolpanel



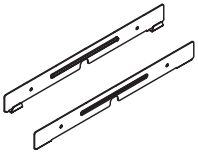
KONTROLPANEL

1. Knapper til kogezoner
2. Knapper til varmeindstilling og knapper til timerindstilling
3. Låsesensor
4. Tænd/sluk-sensor
5. Knap til Power Boost
6. Power forvalg
7. Indikatorer for varmeindstillinger og resterende varme
8. Timerindikator og kontrolsensor
9. Knap til samlet brozone

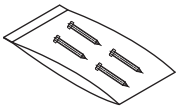
KOMPONENTER



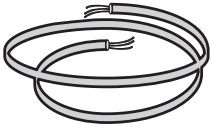
Induktionskomfur



Installationsbeslag



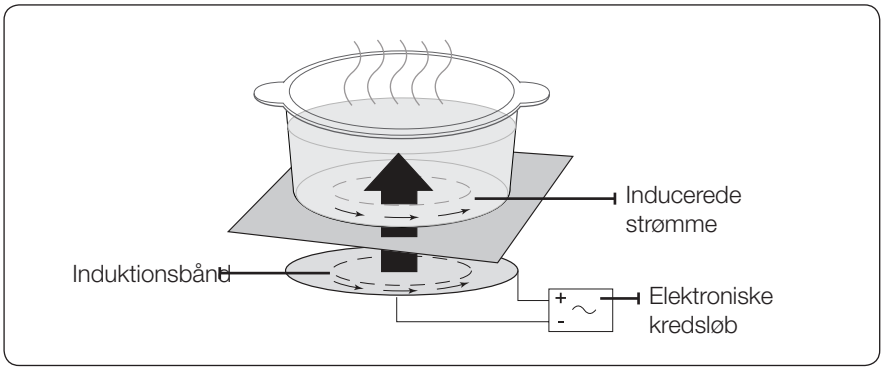
Skruer



Strømkabel

INDUKTIONSOPVARMNING

- **Princippet ved induktionsopvarmning**: Når du anbringer dit køkkentøj på en kogezone og tænder for den, genererer de elektroniske kredsløb i dit komfur "inducerede strømme" i bunden af køkkentøjet, der øjeblikkeligt hæver køkkentøjets temperatur.



- **Hurtigere madlavning og stegning**: Da køkkentøjet - og ikke glasset - opvarmes direkte er effektiviteten større end i andre systemer, da der ikke går nogen varme tabt. Det meste af den absorberede energi omsættes til varme.

DE VIGTIGSTE FUNKTIONER VED DIT APPARAT

- **Glaskeramisk kogeoverflade**: Apparatet er udstyret med en glaskeramisk overflade og fire kogezoner med hurtig reaktion.
- **Berøringssensorer**: Dit apparat betjenes med berøringssensorer.
- **Let rengøring**: Fordelen ved den glaskeramiske kogeoverflade og berøringssensorerne er, at de er lette at komme til ved rengøring. Den glatte, flade overflade er let at rengøre.
- **Tænd/sluk-sensor**: "Tænd/sluk"-sensoren indeholder en separat strømafbryder. Ved berøring af denne sensor tændes eller slukkes der helt for strømmen.
- **Kontrol- og funktionsindikatorer**: Digitale displays og indikatorlys viser informationer om indstillinger og aktiverede funktioner samt den resterende varme i de forskellige kogezoner.
- **Sikkerhedsafbryder**: En sikkerhedsafbryder sikrer, at kogezoner afbrydes automatisk efter en vis tid, hvis indstillingen ikke er ændret.
- **Indikator for resterende varme**: På displayet vises et symbol for resterende varme, hvis kogezonen er så varm, at der er risiko for forbrænding.
- **Power forvalg**: Du kan nemt vælge forvalgt styrke.

3	Varmeindstilling '3'
6	Varmeindstilling '6'
11	Varmeindstilling '11'

- **Power Boost** (Boost) : Brug denne funktion at at opvarme køkkentøjets indhold hurtigere end ved det højeste effektniveau '15'. (Displayet viser 'P'.)
- Knap til samlet brozone : Brug denne funktion til at udvide kogezonen til hele højre side.
- **Autodetektering af køkkentøj**: Hver kogezone indeholder et automatisk system til detektering af køkkentøj. Systemet er kalibreret til at genkende køkkentøj med en diameter en anelse mindre end kogezonen. Køkkentøj skal altid anbringes midt på hver kogezone. Og du bør anvende velegnet køkkentøj.
- **Digitale displays**: De fire displayområder er knyttet til de fire kogezoner. De viser følgende informationer:
  - `-` der er tændt for apparatet,
  - `1` til `15`, `P` valgte varmeindstillinger,
  - `H` resterende varme,
  - `L` børnesikringen er aktiveret, og
  - `5E` fejlmeddelelse. Sensoren er berørt i mere end 10 sekunder.
  - `bE` fejlmeddelelse, når komfuret overophedes pga. unormal drift. (eksempel: anvendelse med tomt køkkentøj.)
  - `U` fejlmeddelelse, køkkentøjet et ikke velegnet eller for småt, eller der er ikke anbragt noget køkkentøj på kogezonen.

SIKKERHEDSAFBRYDER

Hvis en af kogezonerne ikke afbrydes, eller varmeindstillingerne ikke er justeret efter en vis periode, afbryder denne bestemt kogezone automatisk sig selv.

Resterende varme indikeres med H ("Varm") på de digitale displays, der svarer til de relevante kogezoner.

Kogezonerne afbryder sig selv ved følgende tider.

Varmeindstilling	Slukning
1-3	Efter 6 timer
4-6	Efter 5 timer
7-9	Efter 4 timer
10-15	Efter 1,5 timer

Hvis komfuret overophedes pga. unormalt brug, vises oH. Endvidere afbrydes komfuret.

Hvis køkkentøjet et ikke velegnet eller for småt, eller der er ikke anbragt noget køkkentøj på kogezonen, vises 0. Og efter 5 minutter afbrydes den tilhørende kogezone.

Hvis en eller flere kogezoner afbrydes inden forløbet af den viste tid, skal du se i afsnittet "Fejlfinding".

Andre muligheder for at en kogezone afbryder sig selv

Alle kogezoner afbryder med det samme sig selv, hvis væske koger over og havner på kontrolpanelet.

Den automatiske afbryder aktiveres også, hvis du anbringer en fugtig klud på kontrolpanelet. I begge tilfælde er det nødvendigt at tænde for apparatet igen på **Tænd/sluk** ⏻-sensoren, når den fugtige klud er fjernet.

INDIKATOR FOR RESTERENDE VARME

Når der afbrydes for en individuel kogezone eller for komfuret, indikeres resterende varme med H ("Varm") på det digitale display, der hører til den pågældende kogezone. Selvom kogezonen er afbrudt, forsvinder indikatoren for resterende varme først, når kogezonen er afkølet.

Du kan anvende den resterende varme til optøning eller til at holde maden varm.

⚠ **Vigtigt**: Så længe indikatoren for resterende varme vises, er der risiko for forbrænding.

⚠ **Vigtigt**: Hvis strømforsyningen afbrydes, forsvinder symbolet H, og informationer om resterende varme vises ikke længere. Men det er stadig muligt at blive forbrændt. Dette kan undgås ved altid at passe på, når du er i nærheden af komfuret.

TEMPERATURDETEKTERING

Hvis temperaturerne på en kogezone - uanset årsag - overskrider sikkerhedsniveauerne, reducerer kogezonen automatisk temperaturen til et lavere effektniveau.
Når du er færdig med at anvende komfuret, fortsætter blæseren med at køre, indtil komfurets elektroniske kredsløb er kølet af. Og blæseren tænder og slukker for sig selv, afhængigt af elektronikkens temperatur.

inden du starter

FØRSTE RENGØRING

Aftør den glaskeramiske overflade med en fugtig klud og rengøringsmiddel til glaskeramik.

⚠ **Vigtigt**: Brug ikke ætsende eller slibende rengøringsmidler. Overfladen kan tage skade.

KØKKENTØJ TIL INDUKTIONSKOGEZONER

Du kan kun tænde for induktionskomfuret, når der er anbragt køkkentøj en magnetisk bund på en af kogezonerne. Du kan anvende følgende, velegnede køkkentøj.

Køkkentøjets materiale

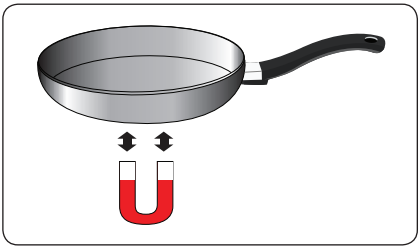
Køkkentøjets materiale	Velegnet
Stål, emaljeret stål	Ja
Støbejern	Ja
Rustfrit stål	Hvis det er passende mærket af producenten
Aluminium, kobber, messing	Nej
Glas, keramik, porcelæn	Nej

Køkkentøj til induktionskomfur er mærket passende af producenten.

Visse typer af køkkentøj kan lave støj, når det anvendes på induktionskogezoner. Støjen er ikke en fejl ved apparatet og påvirker på ingen måde brugen.

EGNETHEDSTEST

Køkkentøj er velegnet til induktionsbrug, hvis en magnet kan hæfte sig fast på køkkentøjets bund.



STØRRELSE PÅ KØKKENTØJ

Induktionskogezoner tilpasses automatisk til størrelsen på køkkentøjets bund, op til en vis grænse. Men den magnetiske del af køkkentøjets bund skal have en mindste diameter, afhængigt af kogezonens diameter.

Kogezoners diameter	Mindste diameter på køkkentøjets bund
210 mm	180 mm
160 mm	100 mm
Forreste eller bageste bro	145 mm
Samlet bro	180 mm, oval, fiskefad

BRUG AF PASSENDE KØKKENGREJ

Bedre kasseroller giver bedre resultater.

- Du kan kende en god kasserolle på dens bund. Bunden skal være så tyk som mulig.
- Når du køber nye kasseroller, skal du være særlig opmærksom på bundens diameter. Fabrikanter angiver ofte diameteren på den øverste kant.
- Brug ikke en kasserolle med beskadiget bund eller med rå eller skarpe kanter. Permanente ridser kan opstå, hvis sådanne pander skubbes over overfladen.
- Når de er kolde, bøjer panders bunde normalt en anelse indad (konkave). De må aldrig bøjes udad (konveks).
- Hvis du ønsker at anvende en særlig kasserolletype, en trykkoger, et kogekar eller en wok, skal du læse fabrikantens instruktioner.

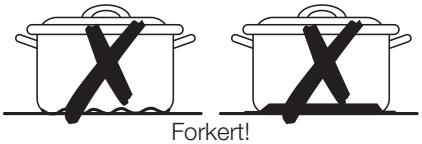
Tips til energibesparelse

Du kan spare værdifuld energi ved at holde øje med følgende punkter.

- Anbring altid gryder og pander, inden du tænder for kogezonen.

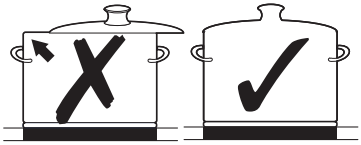
Rigtigt!

- Snavsede kogezoner og kasseroller kan forøge energiforbruget.
- Anbring om muligt lågene på gryder og kasseroller, så de dækker helt.



Forkert!

- Sluk for kogezonerne inden madlavningen er færdig for at bruge den resterende varme til at holde maden varm eller til optøning.



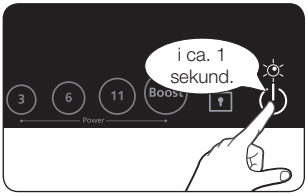
BRUG AF BERØRINGSSENSORERNE.

For at betjene berøringssensorerne skal du berøre det ønskede panel med en fingerspids, indtil det ønskede display vises eller slukkes, eller indtil den ønskede funktion er aktiveret.

Sørg for, at du kun berører ét sensorpanel, når du bruger apparatet. Hvis din finger ligger for fladt mod panelet, kan du komme til berøre flere sensorer.

TÆND FOR APPARATET

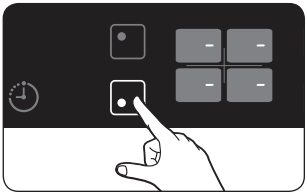
1. Rør ved sensoren til **låsning** i ca. 3 sekunder.
2. Apparatet tændes med sensoren **tænd/sluk** .
   Rør ved sensoren **tænd/sluk** i 1 sekund.
   Det digitale display viser .



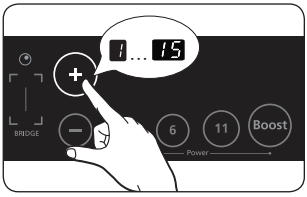
Når sensoren **tænd/sluk** er aktiveret for at tænde for dit apparat, skal der vælges en varmeindstilling i løbet af ca. 10 sekunder. Ellers slukker apparatet af sikkerhedsmæssige årsager for sig selv.

VÆLG KOGEZONE OG VARMEINDSTILLING

1. For at vælge en kogezone skal du røre ved kogezonens tilhørende knap.



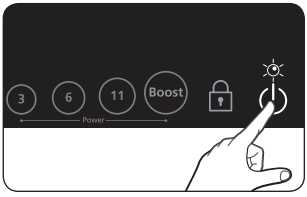
2. For at indstille og justere styrken (til) til madlavning skal du berøre **knapperne til varmeindstilling** (eller).



For at justere hurtigere kan du holde fingeren på **knapperne til varmeindstilling** (eller), indtil den ønskede værdi opnås.
Hvis mere end en sensor trykkes i mere end 10 sekunder, vises på displayet til varmeindstilling. Rør ved sensoren **tænd/sluk** for at nulstille.

SLUK FOR APPARATET

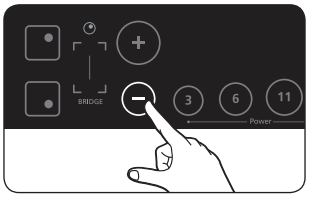
For at slukke helt for apparatet skal du bruge kontrolsensoren **tænd/sluk** .
Rør ved sensoren **tænd/sluk** .



Når du har slukket for en enkelt kogezone eller for hele kogeoverfladen, indikeres resterende varme i det digitale display for de pågældende kogezoner i form af H ("Varm").

AFBRYDELSE AF ET KOGEZONE

For at slukke for en kogezone skal du ændre indstillingen tilbage til - ved at bruge kontrolpanelets ⊖ **sensor**.



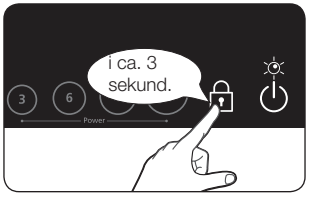
For at afbryde hurtigere skal du berøre den pågældende kogezones knap to gange.

BRUG AF BØRNESIKRINGEN

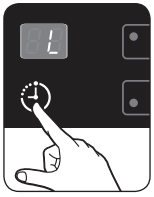
Du kan anvende børnesikringen til sikring mod utilsigtet tænding for en kogezone og aktivering af kogeoverfladen.
På et hvilket som helst trin i kogeprocessen kan kontrolpanelet, med undtagelse af sensoren **tænd/sluk** ⏻, låses for at hindre, at indstillingerne ændres ved en fejl, f.eks. ved at køre over knapperne med en klud.

Aktivering/deaktivering af børnesikringen

1. Rør ved sensoren til **låsning** 🔒 i ca. 3 sekunder.
   Det lyder et akustisk signal som bekræftelse.



2. Rør ved en **vilkårlig sensor**.
   L vises på displayene og indikerer, at børnesikringen er aktiveret.



3. For sikkert at afbryde børnesikringen skal du røre ved sensoren til **låsning** 🔒 igen i 3 sekunder.
   Det lyder et akustisk signal som bekræftelse

TIMER

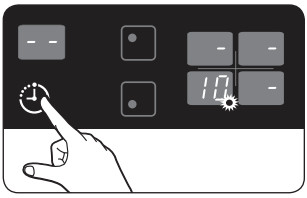
Du kan bruge timeren på to måder:

Brug af timeren som en sikkerhedsafbryder:
Hvis der indstillet en specifik tid for en kogezone, afbryder kogezonen sig selv, når denne periode er forløbet. Denne funktion kan anvendes på flere kogezoner på samme tid.

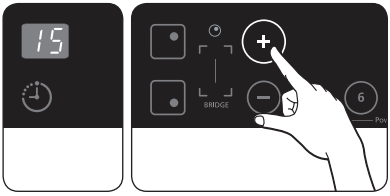
Brug af timeren til nedtælling:
Timeren til nedtælling kan bruges, hvis der er tændt for en kogezone.

Indstilling af sikkerhedsafbryder

Der skal være tændt for den/de kogezone(r), hvor du vil anvende sikkerhedsafbryderen.



1. Brug sensoren til **timeren** til at vælge den kogezone, som du vil indstille sikkerhedsafbryderen for.
   Når den første aktive kogezone er valgt, skal du røre ved timerens berøringssensor, hvorefter den tilhørende indikator begynder at blinke langsomt.
   F.eks. svarer den forreste, venstre indikator til den forreste, venstre kogezone.
   `- -` vises på timerens display.
   Den næste aktive kogezone vælges ved at berøre sensoren til **timeren** igen.



2. Brug knapperne til indstilling af **timerindstilling** (⊕ eller ⊖) til at indstille den ønskede tid, f.eks. 15 minutter, hvorefter kogezonen automatisk slukker for sig selv. Sikkerhedsafbryderen er nu aktiveret.

For at vise den resterende tid for en kogezone skal du bruge sensoren til **Timeren** .
Den tilhørende kontrolindikator begynder at blinke langsomt.
Indstillingerne nulstilles med knapperne til **timerindstilling** (⊕ eller ⊖). Når den indstillede tid er forløbet, slukker kogezonen automatisk sig selv. Et akustisk signal lyder som bekræftelse, og timerdisplayet vises.

For at udføre indstillingerne hurtigere kan du berøre en af ⊕ eller ⊖ **sensorerne**, indtil den ønskede værdi vises.
Hvis ⊖ **sensoren** berøres først, starter timerindstillingen ved 99 minutter.
Hvis ⊕ **sensoren** berøres først, starter timerindstillingen ved 1 minut

TIMER TIL NEDTÆLLING

For at bruge timeren til nedtælling skal der være tændt for apparatet, men der skal være slukket for alle kogezoner.

1. Rør ved sensoren til **timeren** .
   - - vises på timerens display.

2. Indstil den ønskede tid med **knapperne til timeren** (+ eller −).
   Tælleren til nedtælling er nu aktiveret, og den resterende tid vises i timerdisplayet.
   For at justere den resterende tid skal du røre ved sensoren til **timeren** og ændre indstillingen med **knapperne til timeren** (+ eller −).

POWER BOOST-KONTROL

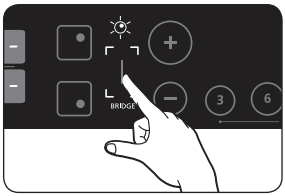
Power Boost-funktionen (Boost) sørger for ekstra effekt til hver kogezone. (eksempel: bring en stor mængde vand i kog)
Power Boost-funktionen er aktiveret i højst 10 minutter for hver kogezone.
(Samlet brozone power boost: maksimum 5 minutter)
Efter denne tid vender kogezonerne automatisk tilbage til effektniveau 15.

Under visse omstændigheder bliver Power Boost-funktionen måske deaktiveret automatisk for at beskytte de interne elektroniske komponenter i komfuret.

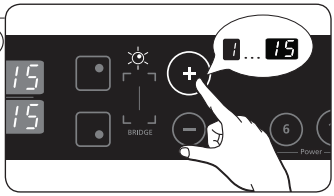
BROKONTROL

Brofunktionen kan styre hele kogezonen i højre side ved anvendelse af stort køkkentøj. (eksempel: ovalt køkkentøj, fiskefad)

1. Rør ved sensortasten til den komplette brozone.



2. Rør ved knapperne til varmeindstillingerne (+ eller −).
   Visningen af varmeindstillingen for højre side (forreste, bageste) bliver ændret sammen.



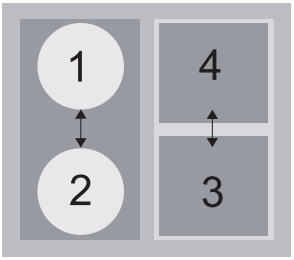
EFFEKTSTYRING

Der er en maksimal effekt til rådighed for kogezonerne. Hvis dets effektområde overskrides ved at tænde for Power Boost-funktionen, reducerer effektstyring automatisk varmeindstillingen for en anden, parret kogezone.

- Venstre side: Nr. 1 og nr. 2 er parret som en kogezone.
- Højre side: Nr. 3 og nr. 4 er parret som en kogezone.

Indikatoren for denne kogezone ændres fra den indstillede varme til den højst mulige varmeindstilling.

- Eksempel



Seneste varmeindstilling for kogezone (nr. 3)	Parret, anden kogezones varmeindstilling (nr. 4)	
	oprindelig varmeindstilling	automatisk ændret varmeindstilling
Power Boost	niveau 15	niveau 13

Hvis strømforsyningen er mindre end 220 V AC~, kan effektstyring aktiveres, når varmeindstillingen er 15.

Når den samlede brozonefunktion er aktiveret, reducerer effektstyringen automatisk varmen i venstre side (nr. 1 og nr. 2).

Hvis alle kogezoner (nr. 1 og nr. 2) i venstre side anvendes, er den størst mulige varmeindstilling for den samlede brozone 15.

For at anvende Power Boost-funktionen (Boost) for den samlede brozone, skal du slukke for en af kogezonerne i venstre side.

FORESLÅEDE INDSTILLINGER VED TILBEREDNING AF VISSE MADVARER

Tallene i tabellen herunder er vejledende. De varmeindstillinger, der kræves til forskellige kogemetoder, afhænger af en række variabler, herunder kvaliteten af det køkkentøj, der anvendes, og den mængde mad der tilberedes.

Indstilling	Kogemetode	Eksempler
14-15	Opvarmning Sautering Stegning	Opvarmning af store mængder væske, kogning af nudler, svitsning af kød (bruning af gullash, grydestegning af kød)
10-13	Intensiv Stegning	Steak, filet, biksemad, pølser, pandekager
8-9	Stegning	Schnitzel/koteletter, lever, fisk, frikadeller, spejlæg
6-7	Kogning	Kogning af op til 1,5 l væske, kartofler, grøntsager
3-5	Dampning Stuvning Kogning	Dampning og stuvning af mindre portioner grøntsager, kogning af ris og mælkeretter
1-2	Smeltning	Smeltning af smør, opløsning af husblas, smeltning af chokolade

Bemærk

- De varmeindstillinger, der er vist i tabellen herover, er kun vejledninger.
- Du skal justere varmeindstillingerne efter det anvendte køkkentøj og de anvendte fødevarer.

rengøring og vedligeholdelse

KOMFUR

⚠ **Vigtigt**: Rengøringsmidler må ikke komme i kontakt med en opvarmet glaskeramisk overflade: Alle rengøringsmidler skal fjernes med tilstrækkelige mængder af rent vand efter rengøring, da disse kan have en ætsende virkning, når overfladen bliver varm. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, som f.eks. sprayer til rengøring til grill eller ovn, skuresvampe eller slibende rengøringsmidler.

Rengør den glaskeramiske overflade efter hver brug, mens den endnu er for varm til at berøre. Dette forhindrer, at spild brændes fast på overfladen. Fjern kalk, vandmærker, fedtstænk og metallisk misfarvning med et kommercielt tilgængeligt rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.

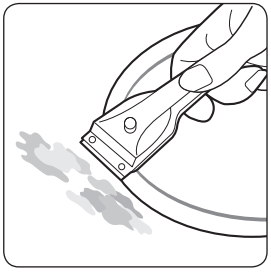
Lettere snavset

1. Aftør den glaskeramiske overflade med en fugtig klud.
2. Gnid tør med en ren klud. Rester af rengøringsmidlet må ikke efterlades på overfladen.
3. Rengør omhyggeligt hele den glaskeramiske overflade en gang om ugen med et kommercielt tilgængeligt rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.
4. Aftør den glaskeramiske overflade med tilstrækkelig meget rent vand, og gnid tør med en ren, fnugfri klud.

Alvorligt snavset

1. Brug en glasskraber til at fjerne madvarer, der er kogt over samt alvorlige plamager.
2. Anbring glasskraberen i en vinkel i forhold til den glaskeramiske overflade.
3. Fjern snavset ved at skrabe med bladet.

Glasskrabere og rengøringsmidler til glaskeramik kan købes i specialbutikker.



Problematisk snavs

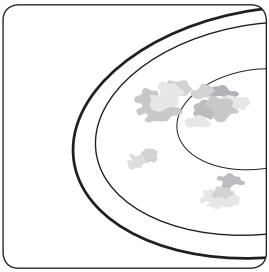
1. Fjern fastbrændt sukker, smeltet plast, aluminiumsfolie eller andre materialer med en glasskraber med det samme, og mens det endnu er varm.

⚠ **Vigtigt**: Der er risiko for, at du brænder dig, når glasskraberen anvendes på en varm kogezone.

2. Rengør komfuret normalt, når det er afkølet.

   Hvis den kogezone, hvor noget er brændt fast, har nået at køle af, skal du tænde for den igen for rengøring.

Ridser eller mørke pletter på den glaskeramiske overflade, der f.eks. skyldes en kasserolle med skarpe kanter, kan ikke fjernes. Men dette påvirker ikke komfurets funktion.



KOMFURRAMME (VALGMULIGHED)

⚠ **Vigtigt**: Brug ikke eddike, citronsaft eller kalkfjerner på komfurrammen. Ellers opstår der mørke pletter.

1. Aftør rammen med en fugtig klud.
2. Opblød indtørret snavs med en våd klud. Aftør, og gnid tør.

SÅDAN UNDGÅR DU AT BESKADIGE DIT APPARAT

- Brug ikke komfuret som arbejdsbord eller til opbevaring.
- Brug ikke en kogezone, hvis der ikke er nogen kasserolle på komfuret, eller hvis kasserollen er tom.
- Glaskeramik er meget hårdt og modstandsdygtigt overfor temperaturskift, men det kan godt gå i stykker.
  Det kan blive beskadiget, hvis en spids eller hård genstand tabes på komfuret.
- Anbring ikke kasseroller på komfurrammen. Ridsning og beskadigelse af finishen kan forekomme.
- Undgå at spilde sure væsker, som f.eks. eddike, citronsaft og kalkfjerner på komfurrammen, da sådanne væsker kan medføre mørke pletter.
- Hvis sukker eller varer, der indeholder sukker, kommer i kontakt med en varm kogezone og smelter, skal det fjernes med det samme med en køkkenskraber, mens det endnu er varmt. Hvis det når at køle af, kan det muligvis beskadige overfladen, når det fjernes.
- Hold alle emner og materialer, der kan smelte, som f.eks. plast, aluminiumsfolie og ovnfolie, borte fra den glaskeramiske overflade. Hvis noget af dette smelter på komfuret, skal det med det samme fjernes med en skraber.

SPØRGSMÅL, SVAR OG FEJLFINDING

Et problem kan skyldes en mindre fejl, som du selv kan rette vha. følgende instruktioner. Forsøg ikke yderligere reparationer, hvis følgende instruktioner ikke hjælper i de enkelte tilfælde.

⚠ **Advarsel**: Reparationer på apparatet må kun udføres af en kvalificeret servicetekniker. Ikke-korrekt udførte reparationer kan udsætte brugeren for en alvorlig risiko. Hvis dit apparat skal repareres, skal du kontakte dit kundeservicecenter.

Hvad skal jeg gøre, hvis kogezonerne ikke fungerer?

Kontrollér følgende muligheder:

- Sikringen i boligens installation er i orden. Hvis sikringen springer flere gange, skal du tilkalde en autoriseret elektriker.
- Der er tændt korrekt for apparatet.
- Der er lys i kontrolindikatorerne i kontrolpanelet.
- Der er tændt for kogezonen.
- Kogezonerne er indstillet til den ønskede varmeindstilling.

Hvad skal jeg gøre, hvis der ikke tændes for kogezonerne?

Kontrollér følgende muligheder:

- Der er gået mere end 10 sekunder, siden Tænd/sluk-knappen blev aktiveret, og den ønskede kogezone blev tændt (se afsnittet “Tænd for apparatet”).
- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske.

Hvad skal jeg gøre, hvis displayet - med undtagelse af indikatoren for resterende varme H - pludselig forsvinder?

Dette kan skyldes to ting:

- Tænd/sluk-sensoren blev aktiveret ved en fejl.
- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske.

Hvad skal jeg gøre, hvis kogezonerne, når der slukkes for dem, ikke viser resterende varme i displayet?

Kontrollér følgende mulighed:

- Kogezonen var kun kortvarigt i brug, og den blev derfor ikke tilstrækkelig varm. Hvis kogezonen er varm, skal du kontakte kundeservicecenteret.

Hvad skal jeg gøre, hvis jeg ikke kan tænde eller slukke for kogezonen?

Dette kan skyldes en af følgende muligheder:

- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske.
- Børnesikringen er aktiveret.

Hvad skal jeg gøre, hvis der er lys i displayet F E?

Kontrollér følgende:

- Kontrolpanelet er delvist dækket af en fugtig klud eller væske. Tryk på sensoren “Tænd/sluk” for at nulstille.

Hvad skal jeg gøre, hvis der er lys i displayet F E?

Kontrollér følgende:

- Komfuret er overophedet pga. unormalt brug.
- Når komfuret er afkølet, skal du trykke på sensoren “Tænd/sluk” for at nulstille.

Hvad skal jeg gøre, hvis der er lys i displayet F?

Kontrollér følgende:

- Køkkentøjet et ikke velegnet eller for småt, eller der er ikke anbragt noget køkkentøj på kogezonen
- Hvis du anvender passende køkkentøj, forsvinder den viste meddelelse automatisk.

Hvis du beder om et servicebesøg, der skyldes fejlbetjening af apparatet, kan serviceteknikerens besøg koste et beløb; også i garantiperioden.

SERVICE

Inden du ringer efter hjælp, bedes du kontrollere afsnittet “Fejlfinding”.
Følg instruktionerne herunder, hvis du stadig har brug for hjælp.

Er det en teknisk fejl?

Hvis ja: Kontakt dit kundeservicecenter.
Forbered dig på forhånd til samtalen. Dette letter processen med at diagnosticere problemet, og det gør det lettere at afgøre, om det er nødvendigt med et servicebesøg.
Noter venligst følgende informationer.

- Hvordan viser problemet sig?
- Under hvilke omstændigheder opstår problemet?

Når du ringer, bedes du oplyse dit apparats model- og serienummer. Disse oplysninger findes på ydelsesskiltet således:

- Modelbetegnelse
- Serienummer (10 cifre)

Vi anbefaler, at du skriver disse informationer ned, så du har dem ved hånden.

Model : _____

Serienummer: _____

Hvornår hæfter du for serviceomkostninger i garantiperioden?

- hvis du kunne have løst problemet selv ved at følge et af løsningerne, der findes i afsnittet “Fejlfinding”,
- hvis serviceteknikeren er nødt til at køre flere gange, fordi han/hun ikke fik alle nødvendige oplysninger inden besøget, og det f.eks. derfor er nødvendigt at køre flere gange efter reservedele. Forbered din telefonsamtale som forklaret herover, så du sparer disse omkostninger.

TEKNISKE DATA

Apparatets dimensioner	Bredde	575 mm
	Dybde	505 mm
	Højde	62 mm
Indbygning - udskæringsdimensioner	Bredde	560 mm
	Dybde	490 mm
	Hjørneradius	3 mm
Tilslutningsspænding		220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Maksimalt strømforbrug		7,2 kW
Vægt	Netto	12,0 kg
	Brutto	14,5 kg

KOGERINGE

Placering	Diameter	Strøm
Forreste venstre	160 mm	1400 W / Boost 2000 W
Bageste venstre	210 mm	2200 W / Boost 3200 W
Forreste bro	-	1800 W / Boost 2600 W
Bageste bro	-	1800 W / Boost 2600 W
Samlet bro	-	3600 W / Boost 5200 W

Denmark

Korrekt affaldsbortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)

Mærket på dette produkt eller i den medfølgende dokumentation betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at undgå skadelige miljø- eller sundhedspåvirkninger på grund af ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal dette produkt bortskaffes særskilt fra andet affald og indleveres behørigt til fremme for bæredygtig materialegenvinding.

Hjemmebrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller den lokale myndighed for oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produktet med henblik på miljøforsvarlig genvinding.

Erhvervsbrugere bedes kontakte leverandøren og læse betingelserne og vilkårene i købekontrakten. Dette produkt bør ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

SAMSUNG ELECTRONICS

SPØRGSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PA
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (726-7864, 0.15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0.15/Min)	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min)	www.samsung.com/de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (726-7864, € 0.10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch

Kodenr.: DG68-00198A